MANUALE ISTRUZIONI

Data:30-01-2015 Rev. 1

INDICE

1. *NORME PER LA SICUREZZA.....2*
2. *INSTALLAZIONE.....3*
3. *ISTRUZIONI PER L'USO 4*
4. *ACCESSORI 9*
5. *PULIZIA 11*
6. *SERVIZIO CLIENTI, ASSISTENZA.....12*
7. *RIPARAZIONI ,GARANZIA E LEGGI 13*
8. *CARATTERISTICHE TECNICHE 13*

1. Norme per la sicurezza

Beer Bone è stato progettato per uso amatoriale. Questo Prodotto è conforme alle norme più avanzate in materia di sicurezza. E' comunque opportuno leggere attentamente questo libretto istruzioni prima di cominciare ad utilizzare l'apparecchio e prendere nota delle seguenti raccomandazioni.

E' importante conservare questo libretto istruzioni per un utilizzo futuro. Esso è parte integrante del prodotto Beer Bone. Per questo motivo, è opportuno allegarlo sempre al Prodotto stesso, soprattutto nel caso in cui esso venga utilizzato da una terza persona.

Beer Bone non è stato studiato per l'utilizzo da parte di bambini, persone con disabilità motorie, sensoriali o psichiche – o con mancanza delle necessarie competenze- senza che vi sia la supervisione o la spiegazione da parte di persone responsabili della loro sicurezza. Non lasciare incustodito l'apparecchio in presenza di bambini, per evitare che questi ultimi ne facciano un uso improprio.

Beer Bone soddisfa le norme di sicurezza del paese nel quale è stato venduto. Non è possibile garantire la conformità alle norme di sicurezza locali nel caso in cui Beer Bone venga usato in qualsiasi altro paese. Non si risponde pertanto di danni che possono derivarne.

1.1 Pericolo di scossa elettrica

Staccare la spina dalla presa di corrente se l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo prolungato. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pulire solo con un panno umido. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia. Ispezionare regolarmente l'apparecchio, i suoi accessori, e il cavo di alimentazione. Eventuali componenti danneggiati possono compromettere la sicurezza. In caso di guasto, non utilizzare l'apparecchio e contattare il Servizio clienti

Eventuali riparazioni di Beer Bone dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente dal Servizio clienti competente o da un tecnico autorizzato alle riparazioni.

Manomissioni, riparazioni o manutenzioni dell'apparecchio non eseguite correttamente e da persone inesperte possono essere causa di serio rischio a danno dell'utilizzatore.

1.2 Pericolo di ustione causata dagli schizzi di liquido caldo

Tener presente che singoli schizzi caldi di liquidi possono fuoriuscire dalle pentole. Durante il funzionamento prestare attenzione a non toccare i coperchi o l'involucro dell'impianto senza le necessarie protezioni contro il calore. Non muovere assolutamente l'impianto quando è in funzione se anche solo uno dei contenitori contiene del liquido. Tener presente che il vapore può fuoriuscire dai contenitori durante il regolare funzionamento. Tenere il Beer Bone fuori dalla portata dei bambini, in particolare quando in funzione avvisarli dei pericoli del vapore e della condensa calda, che possono fuoriuscire dai contenitori.

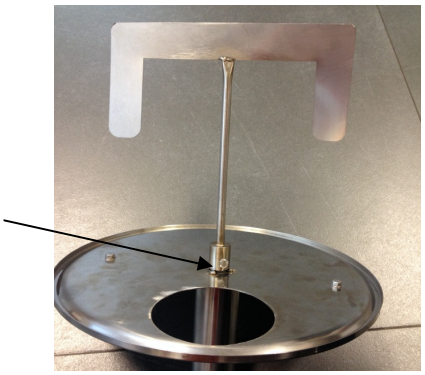
1.3 Pericolo di infortunio causato dal contatto con parti calde

Si raccomanda di tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e di avvisarli che l'involucro esterno può scaldarsi e causare scottature.

2. ***Installazione***

L'impianto viene fornito completamente assemblato e pronto all'uso tranne per:

- *Cavo di alimentazione*: inserire il cavo di alimentazione fornito in dotazione nella presa posta sul lato posteriore della macchina
- *Agitatore*: montare l'agitatore sul coperchio corredato del motore infilando l'albero del motore nell'apposito alloggiamento presente sull'agitatore. Serrare successivamente la vite di bloccaggio.



Collegare successivamente il cavo di alimentazione dell'agitatore come mostrato in figura:

- Ugello di lavaggio: avvitare l'ugello di lavaggio sul tubo di prolunga a successivamente avvitare il tubo di prolunga sull'apposito raccordo presente nel contenitore di mashing. Se dopo aver avvitato completamente il tubo di prolunga l'ugello non fosse orientato verso il fondo del contenitore effettuare una breve rotazione indietro fino a trovare la posizione corretta.

- Rubinetto di scarico: montare il rubinetto di scarico sul raccordo presente sul lato sinistro dell'impianto.
  Attenzione! **Non riempire la pentola di Boiling senza il rubinetto di scarico altrimenti il liquido presente nella pentola uscirà direttamente dal foro di scarico.**

- Distanziali per fondo contenitori: al fine di separare i residui che si formeranno durante la cottura o la bollitura inserire i distaziali forniti in dotazione sul fondo dei contenitori di mashing e boiling.

3. *Istruzioni per l'uso*

3.1 Accensione

Dopo aver collegato il cavo di alimentazione accendere l'interruttore generale posto sul retro dell'impianto.

Posizionare l'interruttore sulla posizione 1 per utilizzare Beer Bone con potenza limitata a 2100W , in questo modo non sarà possibile eseguire una doppia cotta. Quando l'interruttore è posizionato sull'1 non è possibile eseguire contemporaneamente la cottura e la bollitura.

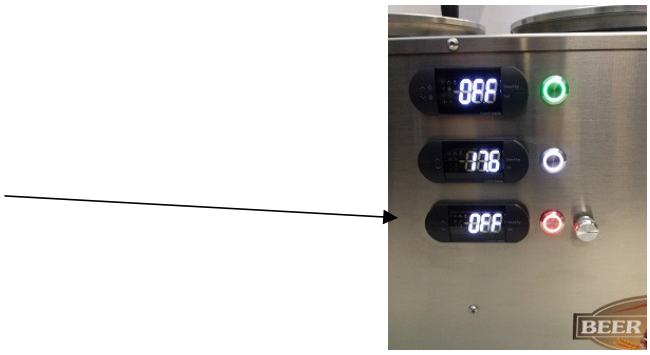
Posizionare l'interruttore sulla posizione 2 per utilizzare Beer Bone fino alla massima potenza, in questo modo sarà possibile eseguire una doppia cotta. Quando l'interruttore è posizionato sul 2 è possibile eseguire contemporaneamente la cottura e la bollitura

Dopo aver selezionato 1 o 2 si accenderanno i tre termostati sul pannello frontale e i led dei pulsanti delle pompe.

3.2 Termostati

L'impianto è dotato di 3 termostati, uno per ogni contenitore:

- ***Termostato Contenitore Mashing:***



Funzione pulsanti:

- **STANDBY**: tendendolo premuto per più di due secondi si alterna lo stato di Stand-by allo stato normale di funzionamento e viceversa. All'avvenuta commutazione si genera un BIP di conferma. In stato di stand-by si ferma il riscaldamento del contenitore e il display alterna la scritta OFF con la temperatura.
- **SET** : Visualizza alternativamente il set point della temperatura ed il timer. Permette di impostare il set point temperatura ed il timer se premuto in combinazione con il tasto Down o il tasto UP

- **FRECCE DIREZIONALI :** utilizzare questi pulsanti per incrementare o decrementare il setpoint della temperatura o il timer.

Funzionamento termostato:

Quando sul termostato lampeggiano alternativamente la scritta OFF e la temperatura rilevata, il riscaldamento del contenitore è spento.
Una volta accesa la piastra di riscaldamento, tramite il pulsante Stand By, come descritto al paragrafo precedente, il contenitore verrà portato alla temperatura impostata e mantenuto a questa temperatura finché non verrà variato il set point o verrà spenta.
Il simbolo "fiamma" indica che la piastra di riscaldamento è accesa. L'accensione del numero 1 significa che la piastra è accesa alla minima potenza, l'accensione del numero 2 indica che la piastra è accesa alla massima potenza. La regolazione della potenza avviene in automatico.

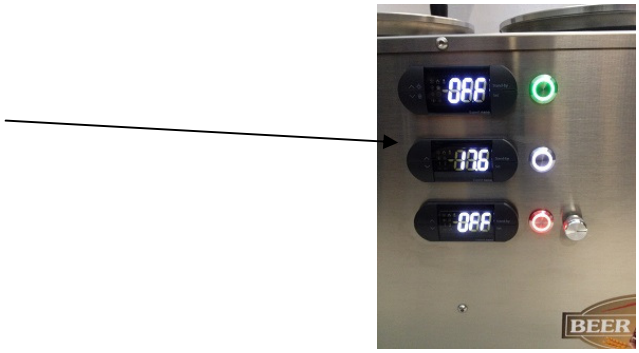
Funzionamento del timer:

Il timer partirà automaticamente una volta impostato. Per l'impostazione vedere il paragrafo "Funzionamento pulsanti". Il timer è espresso in minuti. Alla scadenza del timer il termostato emetterà un suono che segnala la scadenza del tempo impostato. La scadenza del timer non genera alcun comando sul termostato. Il timer serve come promemoria delle varie fasi di lavoro.

Per fermare la segnalazione sonora premere il tasto FRECCIA SU.

N.B.
In caso di mancanza di alimentazione, al ripristino il termostato mantiene in memoria tutte le impostazione che aveva prima dello spegnimento.

- ***Termostato Contenitore Boiling:***



Funzione pulsanti:

- **STANDBY**: tendendolo premuto per più di due secondi si alterna lo stato di Stand-by allo stato normale di funzionamento e viceversa. All'avvenuta commutazione si genera un BIP di conferma. In stato di stand-by si ferma il riscaldamento del contenitore e il display alterna la scritta OFF con la temperatura.
- **SET** : Visualizza alternativamente il set point della temperatura ed il timer. Permette di impostare il set point temperatura ed il timer se premuto in combinazione con il tasto Down o il tasto UP
- **FRECCE DIREZIONALI :** utilizzare questi pulsanti per incrementare o decrementare il setpoint della temperatura o il timer.

Funzionamento termostato:

Quando sul termostato lampeggiano alternativamente la scritta OFF e la temperatura rilevata, il riscaldamento del contenitore è spento.
Una volta accesa la piastra di riscaldamento, tramite il pulsante Stand By, come descritto al paragrafo precedente, il contenitore verrà portato alla temperatura impostata e mantenuto a questa temperatura finché non verrà variato il set point o verrà spenta.
Il simbolo "fiamma" indica che la piastra di riscaldamento è accesa.

L'accensione del numero 1 significa che la piastra è accesa alla minima potenza, l'accensione del numero 2 indica che la piastra è accesa alla massima potenza. La regolazione della potenza avviene in automatico.

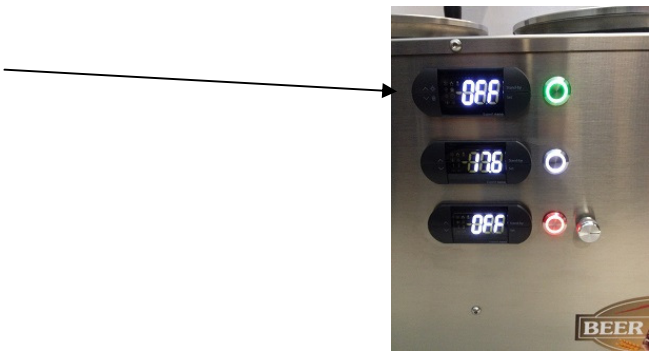
Funzionamento del timer:

Il timer partirà automaticamente una volta impostato. Per l'impostazione vedere il paragrafo "Funzionamento pulsanti". Il timer è espresso in minuti. Alla scadenza del timer il termostato emetterà un suono che segnala la scadenza del tempo impostato. La scadenza del timer non genera alcun comando sul termostato. Il timer serve come promemoria delle varie fasi di lavoro.
Per fermare la segnalazione sonora premere il tasto FRECCIA SU.

N.B.
In caso di mancanza di alimentazione, al ripristino il termostato mantiene in memoria tutte le impostazione che aveva prima dello spegnimento.

ATTENZIONE:
con l'interruttore generale sulla posizione 1, la piastra di boiling funzionerà esclusivamente se la piastra di mashing è spenta o accesa sulla potenza minima indicata dal simbolo 1 acceso.

- ***Termostato Contenitore Sparging:***



Funzione pulsanti:

- **STANDBY**: tendendolo premuto per più di due secondi si alterna lo stato di Stand-by allo stato normale di funzionamento e viceversa. All'avvenuta commutazione si genera un BIP di conferma. In stato di stand-by si ferma il riscaldamento del contenitore e il display alterna la scritta OFF con la temperatura.
- **SET** : Visualizza il set point della temperatura. Permette di impostare il set point temperatura se premuto in combinazione con il tasto Down o il tasto UP
- **FRECCE DIREZIONALI :** utilizzare questi pulsanti per incrementare o decrementare il setpoint della temperatura.

Funzionamento termostato:

Quando sul termostato lampeggiano alternativamente la scritta OFF e la temperatura rilevata, il riscaldamento del contenitore è spento.

Una volta accesa la piastra di riscaldamento, tramite il pulsante Stand By, come descritto al paragrafo precedente, il contenitore verrà portato alla temperatura impostata e mantenuto a questa temperatura finché non verrà variato il set point o verrà spenta.
Il simbolo "fiamma" indica che la piastra di riscaldamento è accesa.

Funzionamento del timer:

Questo termostato non è dotato di timer

N.B. In caso di mancanza di alimentazione, al ripristino il termostato mantiene in memoria tutte le impostazione che aveva prima dello spegnimento.

ATTENZIONE:
Il riscaldamento dell'acqua di sparging richiede un tempo superiore a 30 min. Pertanto riempire il contenitore dello sparging all'inizio del processo di cottura altrimenti l'acqua non raggiungerà in tempo la temperatura desiderata.

3.3 Funzionamento dell'agitatore

L'agitatore viene comandato dall'interruttore indicato nell'immagine sottostante.

E' consigliato versare il malto macinato con l'agitatore in funzione per evitare che il deposito delle trebbie sul fondo blocchi il funzionamento dell'agitatore.

3.4 Funzionamento delle pompe

L'impianto è dotato di tre pompe , una per ciascun contenitore. Le pompe sono azionate dagli interruttori posti lateralmente ai termostati. Una volta acceso l'impianto ciascun interruttore sarà illuminato con il colore del rispettivo contenitore.

La pompa rossa serve per eseguire la filtrazione dopo la cottura. E' possibile regolare la velocità di filtrazione utilizzando la manopola indicata nell'immagine sottostante.

La pompa bianca serve per scaricare il prodotto dopo la cottura. Lo scarico si trova sul lato sinistro della macchina.

La pompa verde serve per eseguire lo sparging. Attenzione , ricordarsi di montare l'ugello di lavaggio prima di azionare la pompa per evitare fuoriuscita di acqua dal contenitore di mashing.

4. Accessori

4.1 Antisplash

Questo accessorio serve per evitare di ossigenare il mosto durante la filtrazione.

Montaggio:calzare sul tubo l'anello in silicone fornito in dotazione e successivamente infilare il tubo nell'apposito raccordo della pentola di bollitura come mostrato nella foto.

Per agevolare il montaggio bagnare leggermente con acqua l'anello in silicone.

Orientare infine il tubo antisplash in modo in modo che l'uscita del mosto filtrato sia posizionata a non più di 1 cm dal bordo superiore del contenitore.

Diversamente non sarà possibile raggiungere i 14,5 lt in bollitura. Questo accessorio dovrà rimanere montato per tutta la fase di bollitura.

NB: Utilizzare il tubo del sistema antisplash come riferimento per sapere i litri presenti nel contenitore di bollitura. Riempire il contenitore fino al punto di fuoriuscita del mosto dal tubo. Quando il mosto avrà raggiunto questo livello nel contenitore di bollitura sono presenti 14,5 lt di mosto.

4.2 Serpentina di raffreddamento

La serpentina di raffreddamento serve per raffreddare il mosto dopo la bollitura. Per utilizzare la serpentina di raffreddamento è sufficiente immergerla nel mosto caldo e far circolare acqua fredda al suo interno

collegando un'estremità a un rubinetto tramite un tubo (raccordi e tubo non forniti in dotazione) e l'altra estremità ad un altro tubo (raccordi e tubo non forniti in dotazione) con il quale scaricare l'acqua.

4.3 Whirpool

Questo accessorio permette di eseguire il whirpool alla fine della bollitura. Questo processo permette di concentrare sul fondo del contenitore di bollitura tutte le parti solide presenti nel mosto evitando così di trasferirle nel fermentatore.

Montaggio: collegare l'accessorio al rubinetto di scarico tramite il tubo il silicone fornito in dotazione e posizionarlo all'interno del contenitore di bollitura come mostrato in foto.

Il whirpool viene eseguito azionando la pompa del contenitore di bollitura. In questo modo il mosto verrà messo in rotazione all'interno del contenitore. Lasciare attiva la pompa per almeno 5 minuti dopodiché spegnerla e lasciare fermare il mosto autonomamente. Scaricare successivamente il mosto nel fermentatore senza attivare la pompa.

Per migliorare l'effetto del whirpool eseguirlo durante il raffreddamento del mosto prolungandolo per 5 minuti dopo aver rimosso la serpentina di raffreddamento.

5. Pulizia

E' necessario pulire accuratamente tutte le componenti del Beer Bone dopo ogni utilizzo.

Pulizia involucro esterno

IMPORTANTE: Lasciar raffreddare l'impianto prima di procedere con la pulizia.

Staccare la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia e se l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo prolungato. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

Pulire solo con un panno umido. Utilizzare l'acqua con molta parsimonia, per evitare che penetri all'interno dell'apparecchio. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia.

Pulizia contenitori, agitatore e pompe

Prima di pulire il contenitore di mashing rimuovere completamente le trebbie. Per pulire il filtro estrarlo utilizzando gli appositi pomelli. Per una completa e facile pulizia consigliamo di utilizzare il contenitore di sparging come riserva d'acqua e le tre pompe per far circolare l'acqua tra i vari contenitori. Assicurarsi di aver fatto circolare acqua pulita nelle pompe prima di ritirare l'impianto.

Per la pulizia dell'agitatore scollegare il cavo di alimentazione e rimuovere l'agitatore dal motore svitando la vite di fermo.

IMPORTANTE:

- non lasciare l'impianto con trebbie o residui depositati solidi sul fondo delle pentole in quanto potrebbero entrare all'interno delle pompe e comprometterne il funzionamento.
- evitare il più possibile l'ingresso di parti solide all'interno delle pompe in quanto potrebbero comprometterne il funzionamento.
- Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti per le operazioni di pulizia in quanto potrebbero danneggiare le parti funzionanti o compromettere la sicurezza dell'apparecchio

6. *Servizio clienti, assistenza*

Per qualsiasi informazione necessaria contattare:

CTA srl
Viale Europa 51
20010 Ossona(MI)

Tel +39 0290380631
Fax: +39 0290380633
Mail: info@beerbonesystem.com
Web: www.beerbonesystem.com

7. Riparazioni ,garanzia e leggi

Per consumatori di paesi della ue:

In conformità al D.lgs. 25 luglio 2005 n. 151 e successivi decreti di attuazione, il simbolo del bidone barrato, riportato sugli apparecchi, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile dovrà essere smaltito secondo la relativa vigente legislazione e regolamentazione locale.

Norme per la riparazione e durata della garanzia

Impregiudicati i diritti di cui al D.Lgs. n. 24 /2002 ogni prodotto commercializzato da CTA srl s.r.l. con sede viale Europa 51, 20010 Ossona(MI) , viene da questo garantito, per un periodo di due anni, con decorrenza dalla data di consegna, per tutti i possibili difetti di fabbricazione o di materiali utilizzati. Al fine di ottenere la riparazione o la sostituzione a termini di garanzia, l'acquirente dovrà rispedire a proprie spese l'apparecchio completo presso la sede della società CTA srl, esibendo la fattura di acquiso.

Cta srl, ove ne ricorrano i requisiti, ai sensi dell'articolo 1519 quater provvederà alla presentazione del servizio di garanzia nel rispetto della medesima norma.

In caso di riparazione a carico del compratore, qualora esso risulti moroso nel pagamento di una o più delle rate pattuite per la riparazione, l'apparecchio riparato in garanzia verrà restituito al compratore solo previa esibizione della documentazione comprovante l'avvenuto pagamento delle rate scadute.

In caso di vendita ad imprenditore, società od utilizzatore professionale, la garanzia ha durata di 12 mesi e, ferme restando le limitazioni di cui sopra ed in appresso, resta disciplinata dagli articoli 1487 e seguenti del codice civile. Sono esclusi dalla garanzia la normale usura degli accessori e ricambi consumabili, i danni riportati dall'apparecchio per l'utilizzo con un voltaggio diverso da quello indicato sullo stesso nonché, più in generale, i guasti dovuti ad un uso dell'apparecchio non conforme alle specifiche contenute nel manuale d'uso e manutezione. L'acquirente decade dalla garanzia in caso di manomissione, riparazione o manutenzione dell'apparecchio da parte di terzi non autorizzati da CTA srl o in caso di utilizzo di parti di ricambio o accessori non originali.

8. Caratteristiche tecniche

- Alimentazione: 220V, 50Hz
- Assorbimento massimo corrente: 2100 W (max) su pos 1, 2900W(max) su pos 2.
- Dimensioni: 38.5 cm altezza - 98 cm lunghezza – 33,5 cm profondità
- Peso: 15 kg
- Capacità singolo contenitore: max 15 lt
- Produzione per cotta: 12 lt per cotta , 24 lt eseguendo una doppia cotta

COME FARE LA BIRRA

CON BEER BONE

Data:12-02-2015 Rev. 0

INDICE

1. ***PREMESSA 2***
2. ***INGREDIENTI.....2***
3. ***ATTREZZATURA.....3***
4. ***COME FARE LA BIRRA: SINGOLA COTTA.....5***
5. ***DOPPIA COTTA.....11***

RICETTE 13

1. Premessa

Essendo Beer Bone progettato per uso amatoriale abbiamo ritenuto opportuno realizzare una mini guida contenente delle semplici spiegazioni per permettere anche a chi non avesse mai prodotto birra con il metodo classico All Grain di avvicinarsi a questo meraviglioso mondo nel modo più semplice possibile.

In questo ricettario troverete sia le istruzioni passo passo su come utilizzare l'impianto per poter fare una cotta di birra sia ricette da realizzare, alcune molto semplici, altre più complesse.

La produzione di birra ha moltissime variabili che, se gestite correttamente, permettono di ottenere ottimi risultati ma soprattutto lasciano piena libertà nella scelta della birra da produrre.

Per questo motivo le istruzioni contenute in questo ricettario devono essere considerate esclusivamente come un punto di partenza per iniziare a prendere confidenza con la produzione amatoriale di birra.

Per chi volesse approfondire i vari aspetti della produzione di birra è possibile oggi trovare molte informazioni sul web o sugli innumerevoli libri esistenti.

2. Ingredienti

Gli ingredienti necessari per la produzione di birra si possono trovare negli ormai numerosi negozi che trattano prodotti per la produzione di birra o per enologia. Esiste la possibilità anche di acquistare comodamente online tutti i prodotti necessari.

Gli ingredienti necessari per la produzione di birra sono:

- Acqua: per iniziare va bene utilizzare acqua del rubinetto
- Malto: esistono vari tipi di malto che vengono utilizzati in diverse quantità a seconda della ricetta. Consigliamo di acquistarlo inizialmente già macinato, successivamente per chi lo volesse si può valutare l'acquisto di un piccolo mulino per la macinatura.
- Luppolo: esistono molte varietà di luppolo , anch'esso viene utilizzato in quantità differente a seconda delle ricette
- Lievito: esistono numerose tipologie di lieviti. Il loro utilizzo dipende dal tipo di birra da fare. La principale differenza è tra lieviti a bassa fermentazione che lavorano tra gli 8 e i 12 gradi e quelli a alta fermentazione che lavorano tra i 18 e i 22 gradi. Il lievito si può trovare in vari formati liquidi o secchi. Consigliamo quelli liquidi, come ad es. quelli della Wyeast, per la loro semplicità di utilizzo.
  ATTENZIONE: alcuni tipi di lievito richiedono di essere attivati da alcune ore a qualche giorno prima della cotta. Leggere attentamente le istruzioni riportate sulla confezione del lievito.

3. *Attrezzatura*

Per effettuare una cotta è necessario procurarsi i alcuni prodotti non forniti in dotazione con l'impianto. Il costo di questi componenti di una qualità più che sufficiente per iniziare si aggira attorno ai 40-50 €. Questi prodotti si trovano tranquillamente nei negozi che trattano prodotti per la produzione di birra o per enologia. Sono in vendita anche dei kit completi contenenti tutti i prodotti sotto indicati:

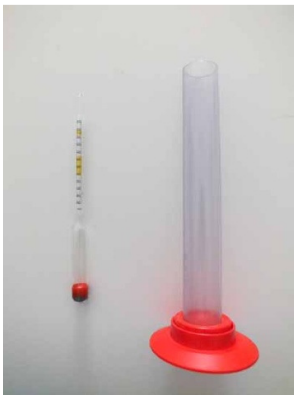
- Un fermentatore da 15 o 27 lt , a seconda che si voglia produrre 12 o 24 lt. Il fermentatore serve, come dice il nome stesso, per effettuare la fermentazione del mosto dopo la bollitura. È una fase necessaria affinché la birra diventi tale.

- Un contenitore per il travaso di dimensioni pari al fermentatore. E' sufficiente anche un secchio fatto in plastica alimentare dotato di un rubinetto.
- Un gorgogliatore

Di solito è venduto insieme al fermentatore, serve anch'esso per la fermentazione

- Un sanificatore: è necessario e molto importante al fine di prevenire infezioni nel mosto sanificare tutta l'attrezzatura che verrà a contatto con il mosto dopo la bollitura: fermentatore, tubi, mestoli, bottiglie…. Esistono vari prodotti (ad es il Chemipro Oxi) da poter acquistare per sanificare l'attrezzatura. Si comprano direttamente dove si acquistano le materie prime. Il loro costo è limitato a qualche euro.

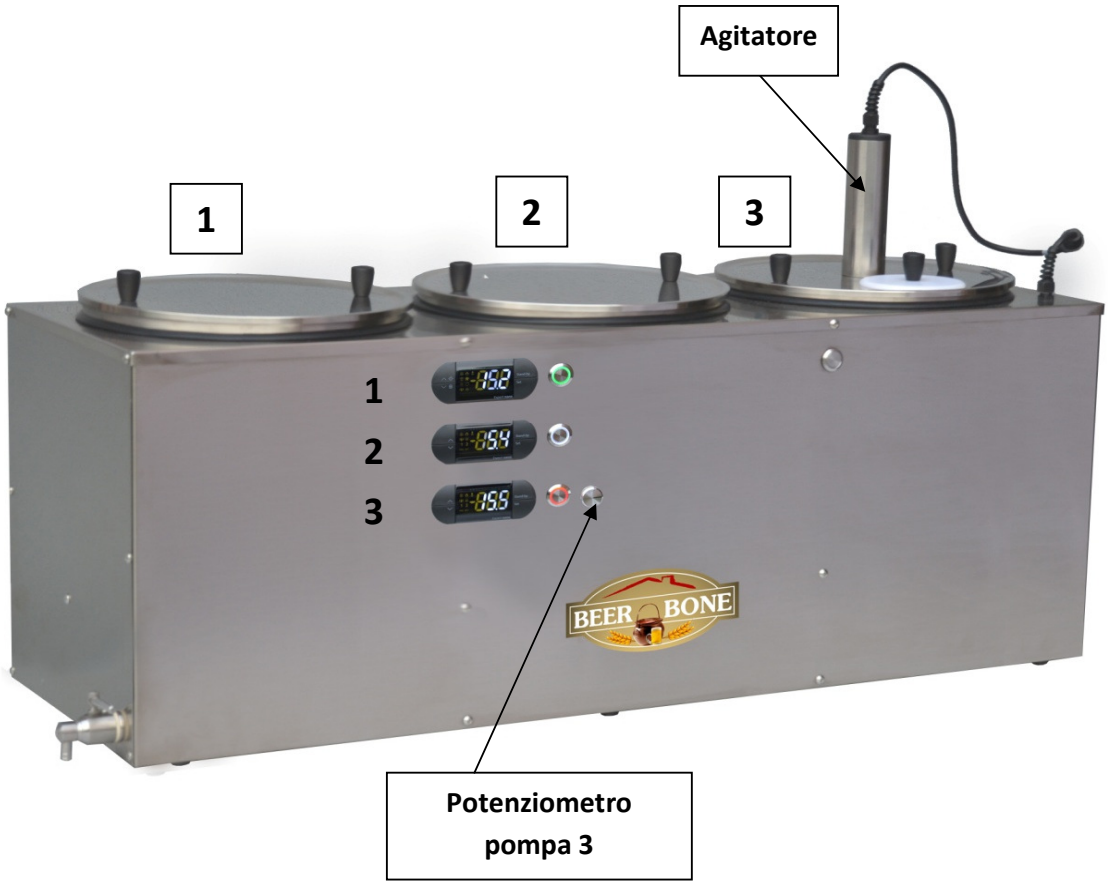
- Un densimetro



- Bottiglie e attrezzatura per imbottigliare

4. *Come fare la birra: singola cotta*

Per comodità identifichiamo i contenitori e i termostati con i numeri come sotto indicato, mentre le pompe le identificheremo con i colori dei relativi pulsanti.



1- Preparare il malto e gli altri ingredienti indicati nella ricetta come “Ingredienti per cottura” nelle quantità indicate in ricetta stessa

2- Preparare i luppoli e gli aromi indicati nella ricetta come “Ingredienti per bollitura” . Prestare attenzione a dividere aromi e luppoli in sacchetti differenti a seconda del tempo in cui vanno fatti bollire
ATTENZIONE: i tempi indicati per la bollitura degli ingredienti vanno calcolati sempre dalla fine della bollitura. Ad esempio se c’è indicato:

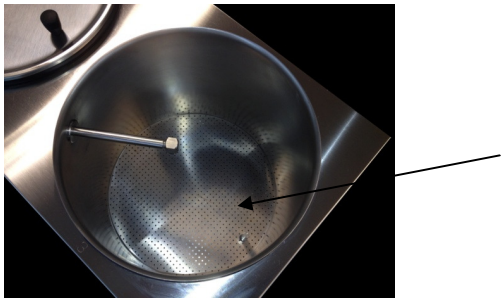
tempo totale bollitura : 60 minuti
ingrediente: luppolo Styrian Goldings , quantità 10 grammi, tempo bollitura 15 minuti

significa che al 45° minuto di bollitura si dovrà aggiungere il luppolo indicato e dovrà bollire per 15 minuti.

3- Preparare il lievito

4- Sanificare il fermentatore
5- Preparare l'impianto ricordandosi di montare:
    - distanziali sul fondo delle pentole

    - filtro inox



    - accessorio antisplash (ricordarsi di ruotarlo in modo da avere il punto di uscita del liquido a circa 1 cm dal bordo superiore)

    - ugello di lavaggio

    - Serpentina di raffreddamento con tubi per permettere la circolazione dell'acqua

6- Riempire il contenitore n°1 e n° 3 con i litri di acqua indicati in ricetta.
7- Accendere il termostato 1 e impostare la temperatura di 78 °C
8- Accendere il termostato n°3 i impostare la temperatura indicata nella ricetta come “Temperatura iniziale”
9- Una volta raggiunta la temperatura iniziale versare gli “Ingredienti per cottura” nel contenitore 3
10- Mettere il coperchio con l’agitatore sul contenitore 3
11- Collegare il cavo dell’agitatore e accendere l’agitatore
12- Eseguire la cottura degli ingredienti nel contenitore 3 senza mai spegnere l’agitatore , seguendo le indicazioni indicate nella ricetta come “Istruzione per la cottura”

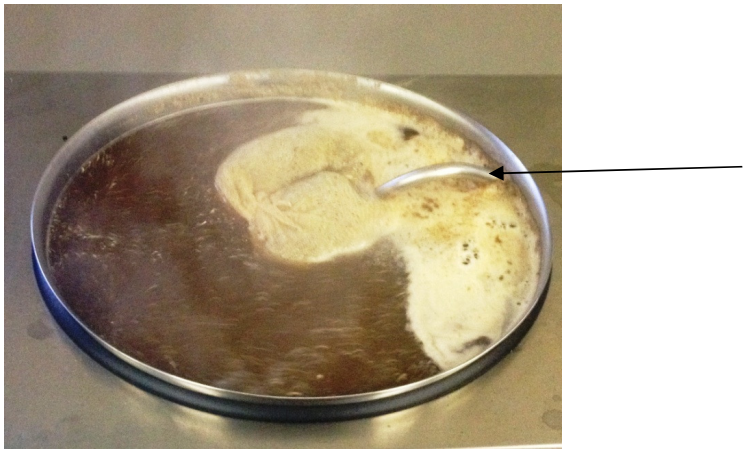
A titolo di esempio se nella ricetta troviamo:
Istruzioni per cottura
- Temperatura iniziale 54 °C
- Prima fase: 10 minuti a 52 gradi
- Seconda fase: 60 minuti a 65 °C
- Fase finale: 15 minuti a 78 °C

Dovremo portare la temperatura iniziale del contenitore 3 a 54 °C. Versare a questo punto gli ingredienti indicati in ricetta per la cottura. Dopo aver versato gli ingredienti nel contenitore 3 la temperatura si abbasserà di circa 2 gradi, impostare la temperatura a 52 e mantenerla per 10 minuti. Dopo 10 minuti impostare il termostato a 65°C. Una volta raggiunti i 65°C dovremo mantenerli per 60 minuti. Passati i 60 minuti impostare il termostato a 78 °C. Raggiunti i 78 °C mantenerli per 15 minuti. Per comodità si potrà impostare il timer per segnalare la fine di una fase.

13- Durante la “Fase finale” prepararsi per la filtrazione collegando il tubo in silicone al rubinetto di scarico

14- Terminata la fase finale spegnere l'agitatore e togliere coperchio e agitatore dal contenitore 3
NB: non spegnere il termostato 3, la temperatura dovrà rimanere alla temperatura indicata nella fase finale.
15- Lasciare depositare le trebbie (ossia il malto cotto) per 5 minuti almeno
16- Regolare il potenziometro della pompa di filtrazione al minimo ruotandolo in senso antiorario
17- Iniziare a filtrare il mostro attivando la pompa del contenitore 3 premendo il pulsante rosso e ruotando il potenziometro in senso orario finché il mosto inizia a fuoriuscire nel contenitore 2 attraverso l'accessorio antisplash.
18- Dopo aver riempito il contenitore 2 di circa 2 cm di mosto attivare la pompa bianca prestando attenzione a aprire il rubinetto di scarico e posizionare il tubo in silicone nel contenitore 3.

19- In questo modo si riporta il primo mosto filtrato nel contenitore 3. Se all'uscita del tubo in silicone nel contenitore 3 si nota il formarsi di schiuma chiudere parzialmente il rubinetto di scarico finché la schiuma non scompare.
20- Continuare a riportare il mosto filtrato nel contenitore 3 fino a quando diventa meno torbido.
21- Dopodiché spegnere la pompa bianca e attivare la pompa verde per iniziare il lavaggio delle trebbie.
RICORDARSI DI CHIUDERE IL RUBINETTO DI SCARICO!
Prestare attenzione affinché le trebbie rimangano sempre coperte dall'acqua. Se il livello dell'acqua tende a diminuire rischiando di scoprire le trebbie fermare temporaneamente la pompa rossa o regolarne la velocità con il potenziometro
22- Continuare l'operazione di filtraggio e lavaggio fino a quando il contenitore 2 viene riempito fino a 1.5 cm dal bordo superiore come mostrato nella foto sottostante.



23- A questo punto spegnere la pompa rossa
NB: NON RIMUOVERE L'ACCESSORIO ANTISPLASH
24- Accendere il termostato 2 e impostare la temperatura di 103 gradi
25- Coprire il contenitore 2 con il coperchio e portare in ebollizione il mosto,
26- Una volta raggiunta l'ebollizione mantenerla per il tempo indicato in ricetta e inserire i luppoli e gli aromi durante la bollitura in fasi successive come indicato in ricetta.
27- Fare molta attenzione in quanto durante la fase di bollitura è normale che si formi della schiuma sul mosto e se non la si tiene sotto controllo tende ad aumentare molto velocemente in volume e a fuoriuscire dal contenitore. Per evitare che succeda aprire il coperchio durante la bollitura o diminuire la temperatura impostata per ridurre l'intensità di ebollizione.

28- Durante la bollitura preparare la serpentina di raffreddamento e l'accessorio per il whirpool.

Collegare l'accessorio per il whirpool al rubinetto di scarico tramite il tubo in silicone. È opportuno immergere sia la serpentina che l'accessorio per il whirpool nel mosto 5 minuti della fine della bollitura al fine di sterilizzarli.

29- Trascorso il tempo indicato nella ricetta per la bollitura spegnere il termostato 2.
30- Rimuovere i sacchetti contenenti i luppoli e gli aromi prestando attenzione a far sgocciolare bene i sacchetti
31- Collegare un tubo della serpentina al rubinetto, l'altro allo scarico, e iniziare a raffreddare il mosto facendo circolare acqua fredda nella serpentina.
32- Contemporaneamente aprire completamente il rubinetto di scarico collegato tramite il tubo all'accessorio per il whirpool e azionare la pompa bianca.
33- Portare il mosto fino alla temperatura di circa 25 °C
34- Rimuovere a questo punto la serpentina di raffreddamento lasciando la pompa bianca in funzione per altri 3\5 minuti
35- Dopo 3\5 minuti spegnere la pompa bianca e rimuovere molto lentamente l'accessorio per il whirpoool.
36- Lasciare fermare il mosto messo precedentemente in rotazione durante il whirpool
37- Quando il mosto si è fermato, iniziare a scaricarlo nel fermentatore aprendo il rubinetto di scarico , SENZA ATTIVARE LA POMPA BIANCA!
38- Svuotato il contenitore 2 si troveranno concentrate sul fondo del contenitore le parti solide contenute nel mosto dopo la bollitura che non devono finire nel fermentatore.

39- A questo punto versare il lievito opportunamente attivato, come le istruzioni indicate sulla confezione del lievito stesso, nel fermentatore e agitate il mosto vigorosamente per qualche minuto utilizzando una paletta o un mestolo ,… questa azione serve per ossigenare il mosto e permettere al lievito di iniziare a fermentare.

40- A questo punto chiudere il coperchio del fermentatore e inserire il gorgogliatore riempiendo le due ampolle con acqua fino al livello indicato.

41- Mantenere il fermentatore alla temperatura indicata sulle istruzione del lievito. Generalmente tra i 19 e 22 °C per lieviti ad alta fermentazione e tra gli 8 e 12 °C per lieviti a bassa fementazione.

42- Dopo circa 3 ore il movimento dell'acqua nel gorgogliatore e\o la formazione di schiuma sulla superficie del mosto indicheranno la partenza della fermentazione. Se la fermentazione tarda a partine non bisogna preoccuparsi. A volte è necessario aspettare anche 24 ore.

43- Se dopo 24 ore non succede nulla, controllare che la temperatura del fermentatore sia corretta. Se lo fosse provare ad aprire il tappo e a ossigenare nuovamente il mosto.

44- Lasciar passare 10-14 gg e effettuare il controllo della densità tramite un densimetro. Per effettuare il controllo prelevare un campione di mosto dal rubinetto di scarico del fermentatore prestando attenzione a muovere il meno possibile il mosto.

45- Se si è raggiunta la densità finale indicata dalla ricetta la fermentazione è finita e è possibile procedere a imbottigliare

46- Prima di imbottigliare è necessario travasare il mosto in un altro contenitore o fermentatore al fine di lasciare sul fondo del fermentatore i depositi di lievito che non dovranno essere portati in bottiglia.
47- E' importante evitare di ossigenare il mosto durante il travaso, pertanto procedere utilizzando un tubo come mostrato in foto:

ATTENZIONE RICORDARSI DI SANIFICARE IL CONTENITORE E IL TUBO PRIMA DEL TRAVASO

48- Far bollire circa 100 ml di acqua aggiungendo di zucchero canna nella quantità (g. per litro di birra) indicata nella ricetta
49- Aggiungere questa acqua al mosto dopo averla fatta raffreddare alla temperatura del mosto.
50- Mescolare dolcemente la birra per diluire uniformemente lo zucchero.
51- A questo punto imbottigliare.
ATTENZIONE RICORDARSI DI SANIFICARE LE BOTTIGLIE.

52- Porre le bottiglie in un luogo a temperatura di circa 15\20 °C per due settimane e successivamente conservare preferibilmente attorno ai 10°C
53- Lasciare maturare le bottiglie per almeno 2 settimane prima di aprirle

5. *Doppia cotta*

Se si volesse fare una doppia cotta procedere in questo modo:

1- Posizionare l'interruttore di alimentazione sul "2"
2- Dopo aver completato la fase di filtrazione (punto 23) rimuovere le trebbie dal contenitore 3 prestando attenzione a non scottarsi
3- Iniziare una nuova cotta nel contenitore 3 mentre si esegue la bollitura della prima cotta

BUON DIVERTIMENTO!

Sulla nostra pagina Facebook e sul nostro canale Youtube sono presenti alcuni video esplicativi.

Per trovare sia la nostra pagina face book che il nostro canale youtube andate sul nostro sito www.beerbonesystem.com e cliccate sulle relative icone, oppure cercate sul motore di ricerca “Beer Bone System youtube” oppure “Beer Bone System facebook”

RICETTE

Saison

Birra dal colore arancio pallido e dissetante. Nel profumo emergono le note speziate e fruttate dovute all'impiego del lievito e delle spezie. E' leggermente amara, con un corpo medio ed un finale rinfrescante

Ricetta per la produzione di 12 lt

Ingredienti per cottura (mashing)	*Quantità(g)*
malto Pilsner	2450
malto Wheat	270
malto Crystal - 120L	150
Corn Flaked	130

Ingredienti per bollitura	*Quantità(g)*	*Tempo di bollitura (minuti dalla fine)*
luppolo Styrian Golding (4,4 % a.a.)	15	60
luppolo Golding East Kent (5% a.a.)	14	12
luppolo Saaz (3,5 % a.a.)	14	12
Zenzero	2	12
scorza d'arancio dolce	2,5	12

Lievito
Lievito secco Danstar Belle Saison o
Lievito liquido Wyeast n.3711 French Saison

Zucchero da aggiungere prima di imbottigliare (carbonazione)

grammi per litri di birra	5,8

Istruzioni per cottura	*Temperatura (°C)*	*Tempo(min)*
Temperatura iniziale	55	-
Fase 1	52	20
Fase 2	64	50
Fase 3	72	10
Fase finale	78	15

Bollitura	*Tempo(min)*
Tempo totale bollitura	60

Caratteristiche	
Densità iniziale (dopo bollitura)	1056
Densità finale (dopo fermentazione)	1012
Amaro (IBU)	36,1
Colore (EBC)	20
Alcool (% vol)	5,5
CO2 (volumi)	2,3

Acqua	*Litri*
Contenitore 3 (cottura o mashing)	10,5
Contenitore 1 (sparging o lavaggio)	10,0

Blonde Ale

Birra dal giallo intenso. Leggera e beverina ma di carattere, con intense note speziate e agrumate.E' leggermente amara, con un corpo medio ed un finale rinfrescante

Ricetta per la produzione di 12 lt

Ingredienti per cottura (mashing)	*Quantità(g)*
malto Pilsner	3160,00

Ingredienti per bollitura	*Quantità(g)*	*Tempo di bollitura (minuti dalla fine)*
luppolo Styrian Golding (4,4 % a.a.)	20,00	10
luppolo Hallertau Perle (9,7% a.a.)	15,00	60

Lievito

Lievito secco SafBraw Specialty Ale T-58 o liquido Wyeast n.1332 Northwest Ale - 125 ml

Zucchero da aggiungere prima di imbottigliare (carbonazione)

grammi per litri di birra 6,88

Istruzioni per cottura	*Temperatura (°C)*	*Tempo(min)*
Temperatura iniziale	55	-
Fase 1	52	10
Fase 2	63	60
Fase finale	78	15

Bollitura	*Tempo(min)*
Tempo totale bollitura	60

Caratteristiche	
Densità iniziale (dopo bollitura)	1049
Densità finale (dopo fermentazione)	1009
Amaro (IBU)	28
Colore (EBC)	20
Alcool (% vol)	5,5
CO2 (volumi)	2,3

Acqua	
Contenitore 3 (cottura o mashing)	11,1
Contenitore 1 (sparging o lavaggio)	10,0